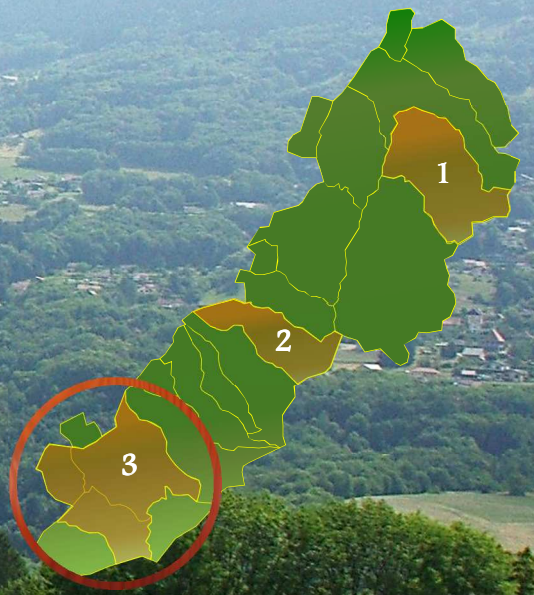
Circuits découverte des fermes de Belledonne

Carnet de Balades



Saint-Martin d'Uriage,
Vaulnaveys le Haut
et Herbeys

Ferme de Montgardier

Ferme Pommart

GAEC d'Allicoud

EARL Les jardins épicés

Ferme des Charrières

Ferme Cochet

GAEC du Thicaud

Merci de redéposer ce document à la fin du circuit

Conception - Réalisation

Mode d'emploi

Il existe 2 départs pour ce circuit.

Grande boucle : distance10 km, dénivelé +370 / -370 m

Départ au rond-point du Golf d'Uriage. Effectuer le parcours du point 1 au point 6, durée estimée 5h00

Petite boucle : distance 5 km, dénivelé + 150 / - 150 m

Départ au point 4, à la ferme Pommart à Villeneuve d'Uriage. Effectuer le parcours en passant aux points : 4, 5, 6 et 3, durée estimée 3h00

Comment utiliser ce document ?

Chaque numéro sur la carte correspond à une BALISE, pour laquelle vous trouverez une série de commentaires et jeux dans les pages suivantes.

Il y a 2 façons de savoir si vous êtes bien au point d'arrêt numéroté :

- retrouver le lieu de la prise de vue correspondant à la photo repère.
- utiliser les coordonnées GPS indiquées à côté du n° de balise

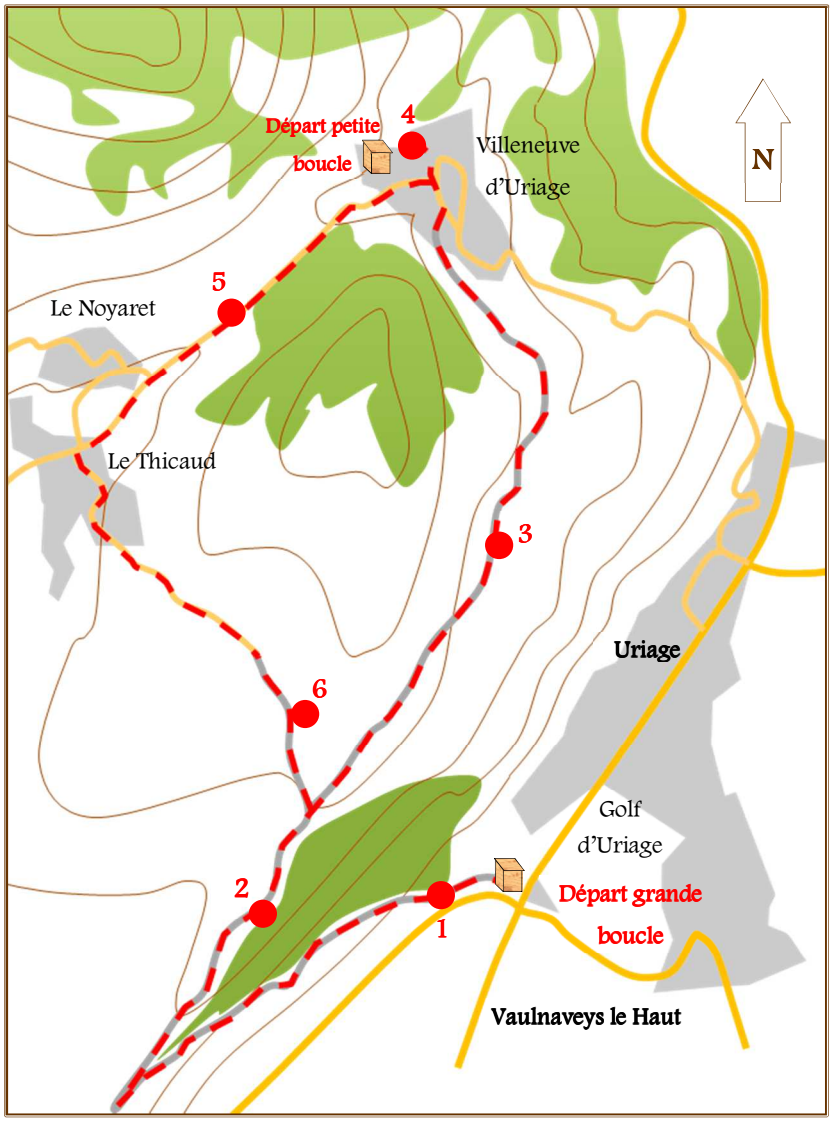
A travers les pages correspondant à chaque balise, vous pourrez apprendre de nombreuses choses sur les fermes et le paysage autour de vous. Vous pourrez aussi vous divertir avec quelques jeux à réaliser en groupe ou en famille.

Munissez-vous de quoi écrire pour noter vos réponses, ou enregistrez-les sur votre téléphone mobile. Vous trouverez les réponses à la fin du document.

POUR ATTEINDRE LA BALISE SUIVANTE :

Suivez attentivement les indications d'itinéraire qui se trouvent au bas de la dernière page de chaque balise, en vous aidant du plan ci-contre.

PLAN DU CIRCUIT



A la fin du circuit, merci de redéposer le document dans la boite.

Recommandations

Tout au long de votre parcours gardez à l'esprit que vous vous promenez sur des terrains privés, où les agriculteurs travaillent tout au long de l'année. Ce circuit en autonomie vous aidera à découvrir leurs activités. Restez sur les sentiers et ne pénétrez pas dans les exploitations sans y avoir été invités. Vous trouverez à la fin de ce carnet de balades un « **carnet d'adresse** » sur lequel sont indiquées les modalités de visite des exploitations.

Les Fermes de Belledonne
FERME DE MONTGARDIER
Fraises, framboises, cassis, groseilles
Cueillette sur rendez-vous
Agneaux : viande
Cochons : viande, saucisson
Miel toutes fleurs
Vente directe : 04 76 89 22 59

N 45 07 51 8
E 005 48 56 **1**

Pour rejoindre la première balise remontez le sentier balisé en jaune et les panonceaux de la ferme en restant toujours sur la piste la plus à gauche

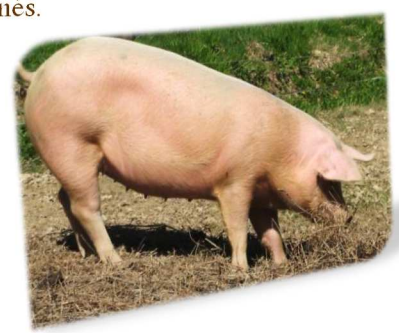
2

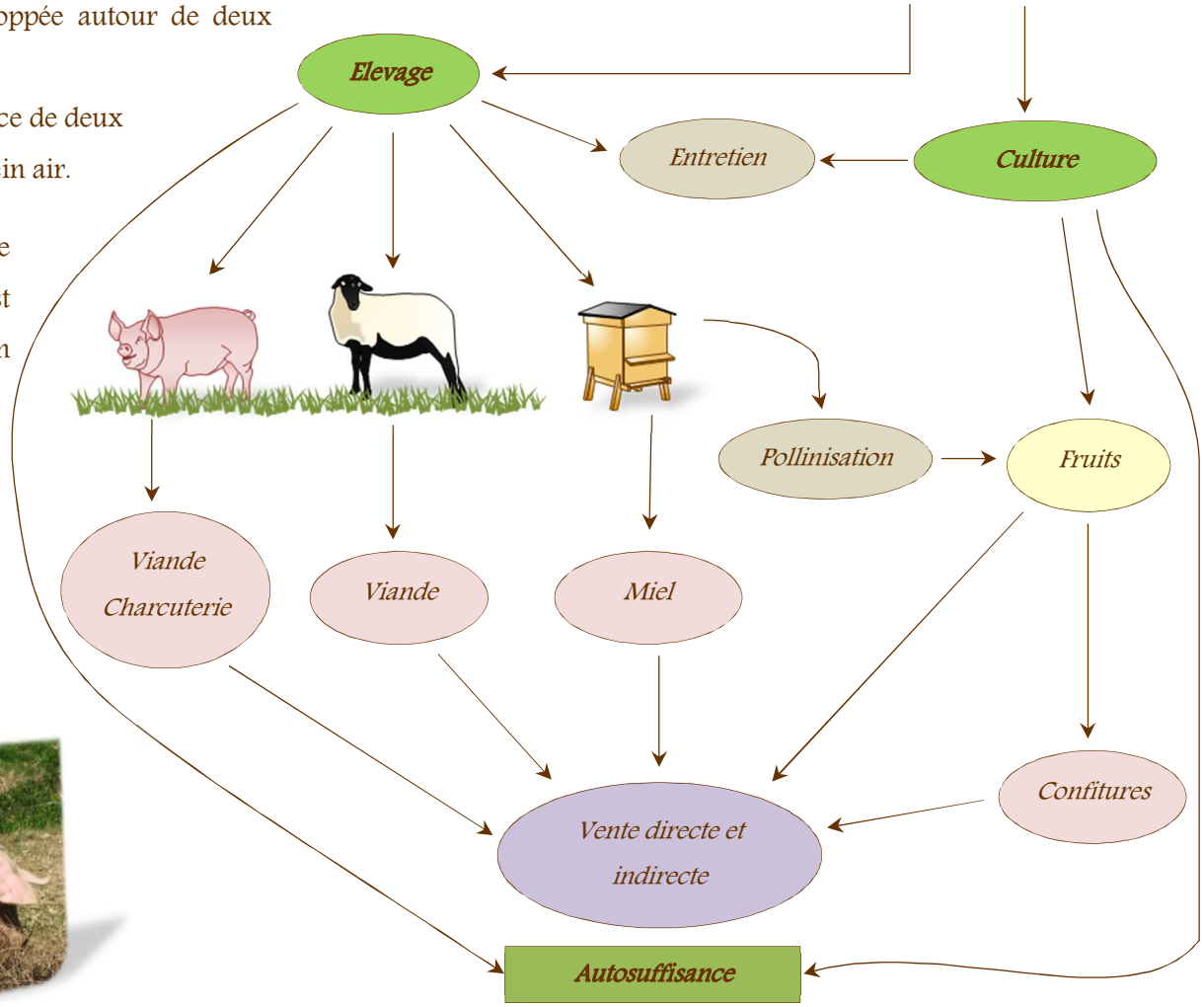
Créée en 2000 par Josée, la Ferme de Montgardier s'est développée autour de deux productions principales : les porcs de plein air et les petits fruits.
En 2008, elle s'est diversifiée avec l'arrivée d'Yves et la mise en place de deux productions complémentaires, le miel et la viande d'agneaux de plein air.

Conduite dès son origine selon les principes d'une agriculture durable et respectueuse de l'environnement, l'exploitation s'est engagée au printemps 2009 dans la démarche de certification Agriculture Biologique pour les terres, les brebis et les fruits.

Porcs de plein air : Ils sont élevés en plein-air, sans antibiotiques et nourris aux céréales sans OGM. Leur viande est vendue en frais ou transformée en verrines campagnardes, rillettes, saucisses et saucissons, jambons et noix de jambon, et bien d'autres charcuteries ou plats cuisinés.

Vous apercevrez sans doute les cochons à travers la clôture en remontant le sentier après l'entrée de l'exploitation.





2

Belledonne

Ferme de Montgardier
Jambon à
Ferme de Montgardier
Lardo aux noisettes
Poids net : 220 g
DLC : 25 mars 2014
Ferme de Montgardier
Lardo aux girolles
Poids net : 220 g - LOT : 122
DLC : 30 mars 2015

Les agneaux de plein air : une dizaine de brebis et un bélier, de race Bizet.

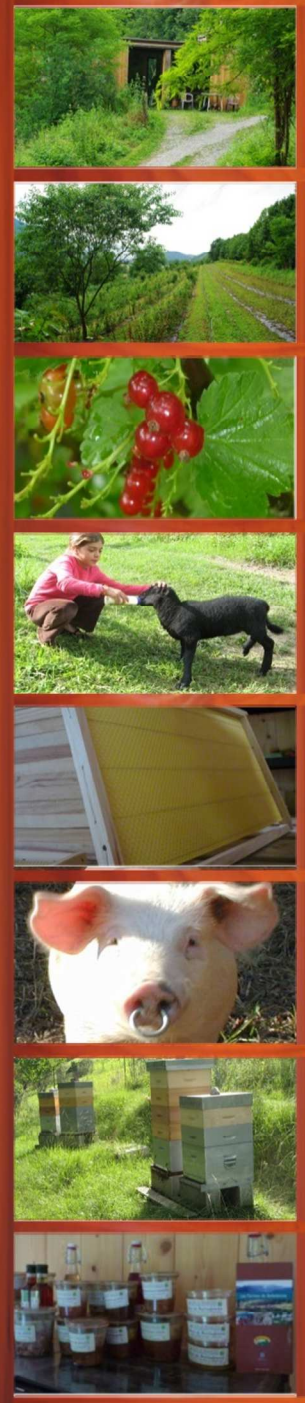
C'est une race rustique originaire des montagnes du Massif Central et menacée d'extinction il y a quelques années. Ces animaux, sont bien adaptés au plein air intégral.

Leur présence sur l'exploitation a permis de réduire l'entretien mécanisé des parcs.

La ferme propose à la vente des agneaux à la viande est fine et savoureuse.

Fruits rouges et de verger : les petits fruits (fraises, framboises, groseilles et cassis) sont vendus en frais ou transformés en confitures, coulis et sirops. En saison, vous pouvez venir faire votre récolte en compagnie de Josée.

Miel de montagne : les colonies d'abeilles sont réparties dans plusieurs ruchers sédentaires dont l'altitude et l'environnement végétal permettent d'obtenir des miels multi floraux de différentes couleurs et saveurs déjà très appréciés (miel toutes fleurs, miel de forêt, ...). Le rucher principal installé sur l'exploitation, contribue à la pollinisation du verger.



A VOUS DE JOUER !

Comment se nomment ces fruits ? Lesquels ne sont pas présents à la ferme de Montgardier ?

Aidez-moi s'il vous plait à compter mes moutons, combien en voyez-vous ? Mais attention, ne vous endormez pas !

Pour vous rendre au point suivant, remontez le sentier jusqu'à la crête. Arrivez au poteau indicateur « aux enverts, 540 m », prenez sur votre droite en remontant et suivez la direction Villeneuve jusqu'au panorama.

Crédit photos
Ferme de Montgardier
Belledonne en Marche

N 45 07 43 1
E 005 48 25 6

2

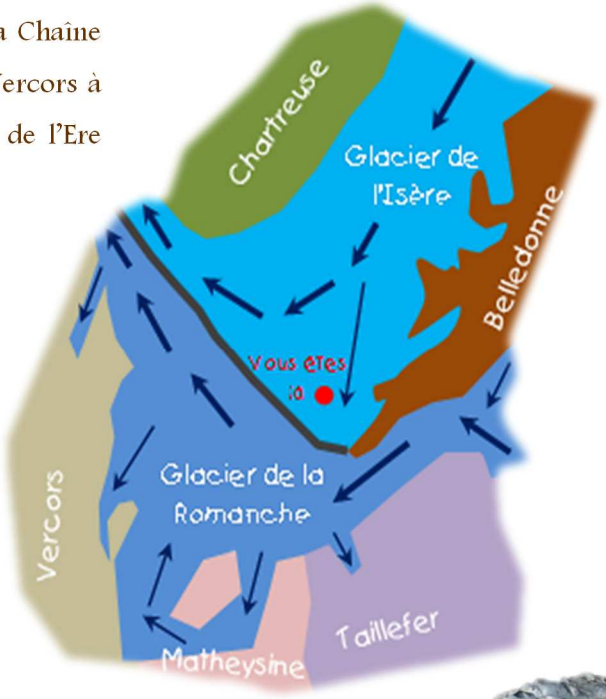
La marque des glaciers

Les crêts de Vaulnaveys et le Plateau de Brié, coincés entre La Chaîne de Belledonne à l'Est et les Préalpes calcaires du Massif du Vercors à l'Ouest, ont été façonnés par le passage des grands glaciers de l'Ere Quaternaire.

En effet, c'est ici que se rencontraient deux grands ensembles glaciaires : celui de l'Isère et celui de la Romanche.

Burinées par de multiples langues glaciaires les roches en place (calcaire du trias) ont été érodées et ont pris petit à petit la forme que nous leur connaissons aujourd'hui.

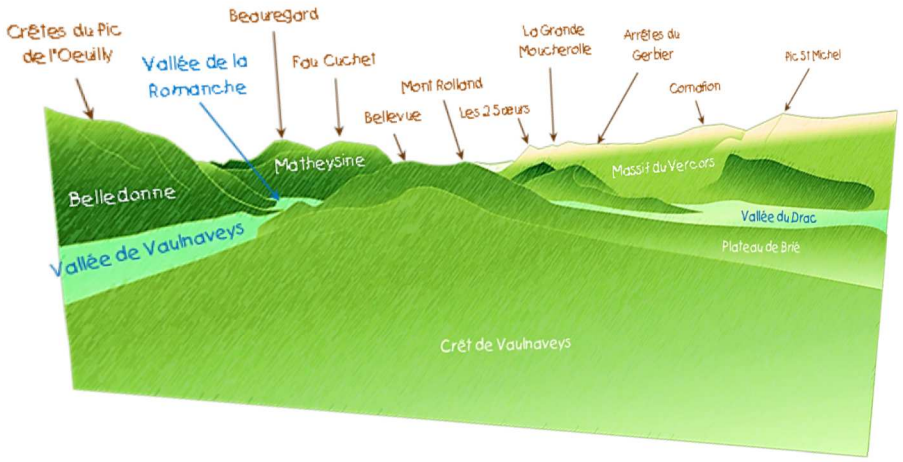
Plus tard, à la faveur d'un réchauffement climatique les glaciers ont disparus laissant sur place tous les cailloux qu'ils transportaient, ce sont les moraines.

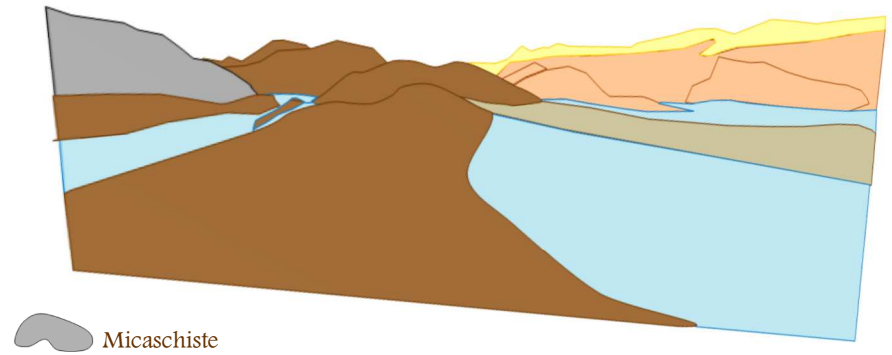


Les périodes interglaciaires, périodes au cours desquelles les glaciers reculaient, ont également laissé sur les sols des dépôts appelés « cailloutis ».

Pour l'agriculture, ces sols revêtent des avantages et des inconvénients. Ce sont des sols relativement riches en nutriment grâce à leur passé alluvionnaire. En revanche les cailloux et blocs de roches erratiques sont nombreux et par conséquent compliquent le travail du sol.

Lecture de paysage





Micaschiste
Calcaire du Lias
Moraine glaciaire du Würm
Cailloutis interglaciaire
Calcaire Hauterivien
Calcaire Urgonien

A VOUS DE JOUER !

Les glaciers, lors de leurs déplacements, transportent des roches arrachées à tous les terrains qu'ils ont traversés.

Les roches sont classées en 3 grandes familles :

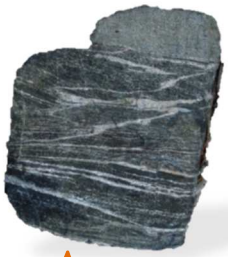
Les **roches magmatiques** aux cristaux formés et disposés en désordre directement issues des remontées de magma dans la croûte terrestre, comme les granites.

Les **roches sédimentaires** formées de résidus organiques comme les coquillages et les fougères ou de résidus minéraux issus de l'érosion d'autres roches, comme les calcaires et les grès.

Les **roches métamorphiques** aux cristaux formés, bien alignés les uns aux autres formant des stries. Elles sont issues de la transformation par la chaleur et la pression subies dans les profondeurs de la Terre, comme les gneiss, les marbres ou les schistes.

Essayez d'identifier les roches ci-dessous en formant les couples chiffre/lettre(s).

1 Magmatique – 2 Sédimentaire – 3 Métamorphique


A

B

C

D

E

F

Essayer maintenant de classer parmi ces 3 familles quelques cailloux que vous trouvez sur le chemin...

Attention, les Glaciers vous ont joué des tours !

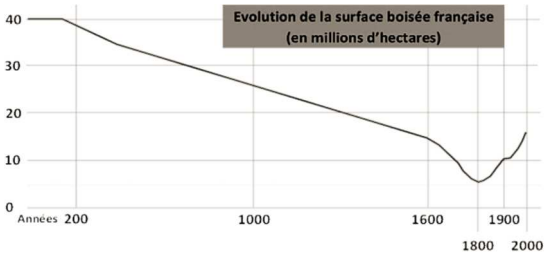
Continuez à remonter la crête en restant toujours sur le même sentier. Dépassez la ferme Thicaud sur votre gauche et continuez tout droit. Après avoir passé le point haut du sentier, dépassez un chemin qui descend sur votre droite et arrêtez-vous quelques mètres plus loin à l'abri d'un grand chêne.

N 45 08 31 5
E 005 49 10 5

3

Entre pression résidentielle et avancée de la forêt

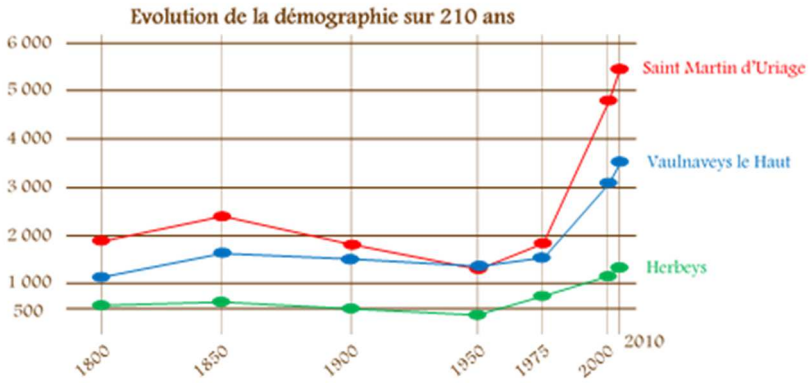
Aux portes de Grenoble, depuis les années 1980, les communes de St Martin d'Uriage, Vaulnaveys le Haut et Herbeys doivent faire face à une forte demande d'habitat résidentiel. Pour répondre à ce besoin, certaines communes ont rendu de nombreuses terres agricoles constructibles. Bien souvent, ces terres "les meilleures" pour les exploitations (plates et mécanisables) sont devenues une manne financière pour les propriétaires fonciers, qui ont vendu. Pour les agriculteurs exploitants de nos jours, il résulte de ce phénomène, une pénurie de terres agricoles, le morcellement des parcelles, et la précarité de l'outil de travail.



Actuellement un autre phénomène pose problème aux agriculteurs. Les quelques espaces restés vierges de forêt ou de constructions sont souvent comme pâturages à chevaux. Ne pouvant financièrement s'aligner sur les prix de location proposés par le secteur équestre, les agriculteurs rencontrent alors des difficultés pour trouver des terres pour leurs productions.

Saint-Martin d'Uriage au début du XIX^{ème} siècle

Parallèlement, les exodes ruraux successifs ont dépeuplé les campagnes, laissant le « champ libre » à la forêt, qui a recolonisé une grande partie de terres. (Voir les deux photos ci-contre). Aujourd'hui la forêt couvre sensiblement la même surface qu'à la fin du XV^{ème} siècle, c'est à dire avant les campagnes de déforestation de grande ampleur.



Saint-Martin d'Uriage aujourd'hui

Belledonne

Evolution de l'agriculture.

(Extraits du journal communal de Saint-Martin d'Uriage Eté 2011)

Au XVIIIème, plus de 250 agriculteurs exploitaient les 3267 parcelles de terres.
L'exploitation agricole est poursuivie de façon intensive tout au long du XIXème siècle.
Après la seconde guerre mondiale, on comptait à Saint-Martin encore plus de 100 agriculteurs.
C'est en moins de vingt ans (de 1960 à 1980) que le nombre d'agriculteurs a diminué très rapidement, les jeunes partant vivre et travailler à Grenoble et dans les vallées, et quand les parents n'ont plus pu exploiter leurs terres, ils en ont vendu une partie pour s'assurer une retraite plus confortable.

Les agriculteurs ont su se fédérer dans des structures professionnelles telles que l'ADABEL. Ils n'ont pas hésité à se lancer dans de nouveaux modes de commercialisation et à s'adapter à la demande locale.
Aujourd'hui les terres agricoles de Saint-Martin d'Uriage (1 500 parcelles pour près de 700 Ha) sont exploitées par une quarantaine d'agriculteurs.

A VOUS DE JOUER !

Classez par période les photos ci-dessus à l'aide de leur lettre.

1900 – 1950 1960 – 1970

1980 – 1990 2000 - 2010

Retrouvez dans le paysage un champ, une prairie de fauche et un pâturage à l'aide des définitions et photos ci-dessous :

Champ : terre où l'on pratique la culture.

Prairie de fauche : terre où on laisse l'herbe pousser pour ensuite la faucher.

Pâturage : terre où paissent les troupeaux.

Continuez la piste jusqu'à Villeneuve d'Uriage. Restez sur la rue de gauche jusqu'au cimetière et suivez ensuite le fléchage qui vous mènera à la Ferme Pommart.

N 45 09 02 0
E 005 48 57 3

4

La ferme Pommart est née d'une initiative familiale. Elle a misé dès la fin des années 1970 sur l'agriculture biologique et jadis pendant 20 ans sur la biodynamique. Elle est aujourd'hui organisée sous la forme d'un GAEC* et exploite environ 35 Hectares. (*Groupement Agricole d'Exploitation en Commun)

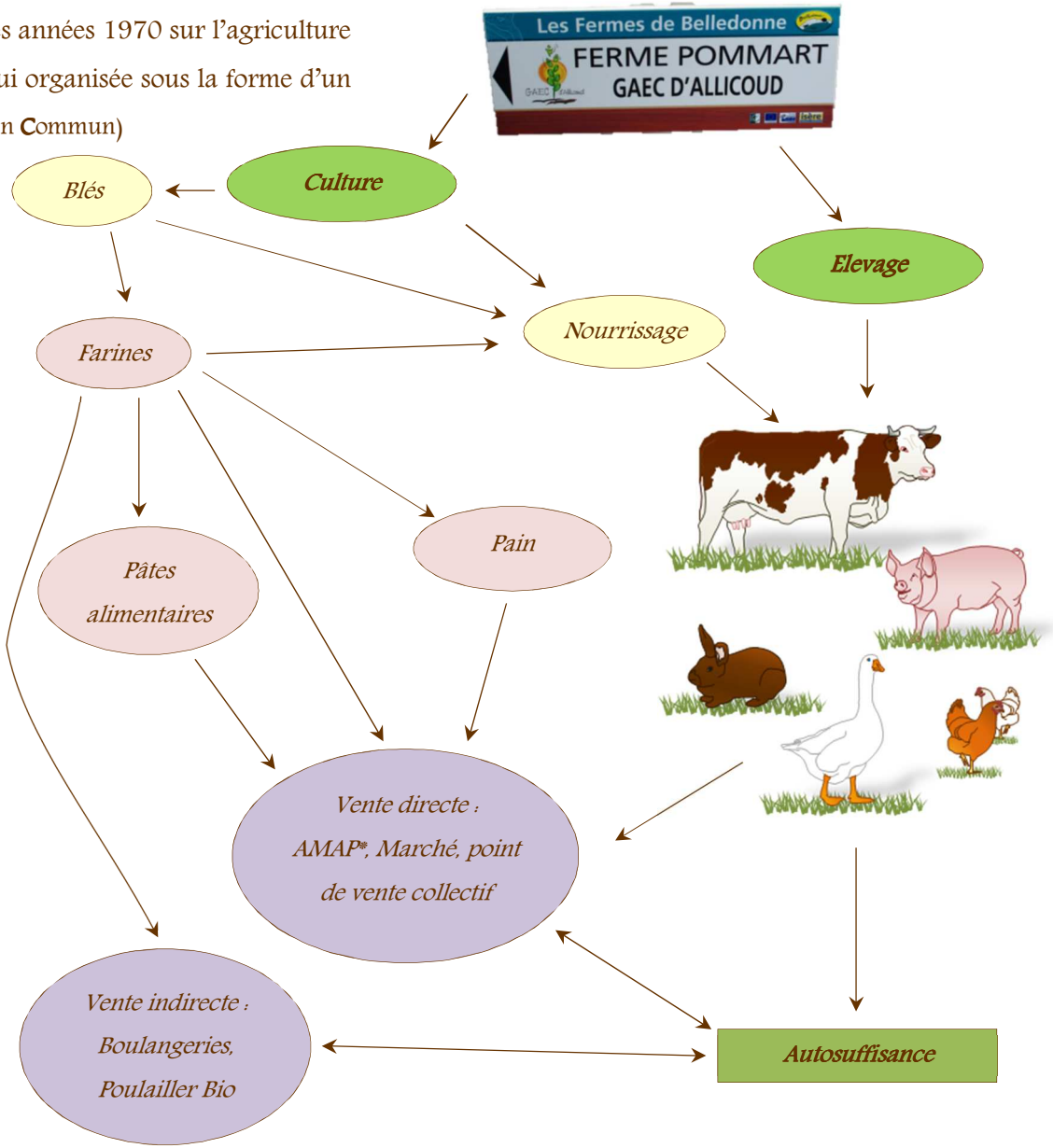
5

Le GAEC d'Allicoud s'articule essentiellement autour de la filière complète du blé. Les membres de ce GAEC doivent maitriser plusieurs corps de métiers au fur et à mesure de la transformation du blé :

D'abord agriculteurs, ils s'appliquent dans la sélection, la culture et la récolte de plusieurs variétés de blés suivant leurs besoins. Vous croiserez nombre de leurs champs sur le circuit.

Puis meuniers, ils sélectionnent sévèrement le blé à pain (10 à 15%, soit environ 32 tonnes) et plus encore le blé à semence qui attendra un an avant d'être semé et qui fera l'objet d'échanges avec quelques autres producteurs. Le reste des blés nourrira les poules (revente à un GAEC producteur bio).

Ils associent alors les différentes variétés de blé tendre pour une meilleure saveur de la farine, avant de les moudre à la meule de pierre. La bluterie permet de tamiser la farine (T 80 demi-complète) et de séparer les sons. Le gros son sera donné aux vaches tandis que le petit son nourrira les cochons.



Belledonne

Du blé au pain…

et aux pâtes !

Désormais boulangers, ils chérissent leur levain et pétrissent manuellement 130 Kg de pâte molle, trois fois par semaine. Après d'immuables étapes nécessitant un solide savoir-faire, les pains sont enfin enfournés et cuits au feu de bois pour être ensuite dégustés, après plus d'une année de labeurs…

En Septembre 2013, une nouvelle activité a vu le jour, grâce à la spécialisation d'un membre du GAEC. Au sein de la ferme, vous apercevrez peut-être ce nouvel espace aménagé. Plusieurs hectares de blé dur, dont l'épi est facilement reconnaissable, sont maintenant exclusivement réservés à la fabrication de pâtes alimentaires.

La farine obtenue est une « semoule » qui est mélangée avec 30 % d'eau dans le pétrin. Cette pâte passe alors par l'extrudeuse qui donnera différentes formes aux pâtes suivant les moules choisis : coquillettes, vrilles, torsades ou coudes… Les clayettes recueillent les pâtes avant leur séchage dans le séchoir professionnel, contenant 250 Kg de pâtes. L'ensacheuse permet de conditionner en sachet les pâtes prêtes à cuire !

Enfin commerçants, ils privilégient la vente directe de la farine, du pain et des pâtes en cohérence avec leur philosophie et participent à la création du magasin de producteurs locaux « Herbe et Coquelicot » situé à Herbeys.

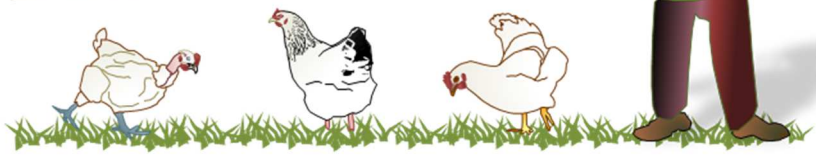
L'élevage représente une activité annexe qui complète les revenus du GAEC et s'inscrit logiquement dans l'utilisation des matières non exploitables dans la fabrication de la farine. Cette activité est présente depuis la création de la ferme et apporte une certaine convivialité auprès des visiteurs.

La ferme accueille en son sein plusieurs associations qui organisent des ateliers de découverte et d'échanges de savoir-faire.

A VOUS DE JOUER !

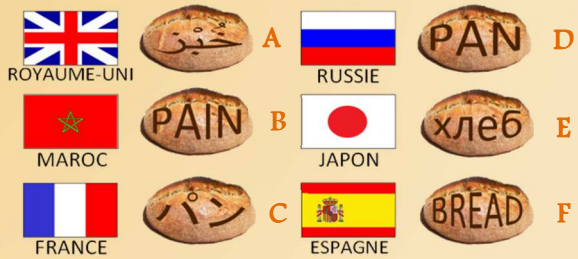
Ingrédients pour le pain

- 1 kg de farine blanche ou complète
- 20 g de levain
- 4 à 5 cuillères à café de sel fin
- 300 ml d'eau tiède



Comment s'écrit le « PAIN » dans ces pays ?

Formez les couples lettre / Pays



1 Enfourner
2 Façonner les pains
3 Etaler la pâte
4 Chauffer le four
5 Refroidir les pains
6 Pétrir
7 Laisser lever

Classez les photos et légendes dans l'ordre chronologique

Crédit photos
photo@sirblondin.com
GAEC Allicoud
Belledonne en Marche

Rejoignez le cimetière en prenant la rue à droite en sortant de la ferme. Au cimetière prenez à droite jusqu' à la ferme suivante. ATTENTION, vous vous déplacez sur une route restez toujours bien visibles et tous du même côté de la route.

N 45 08 47 4
E 005 48 36 0

5

Créée en 2009, cette jeune ferme des Jardins Epicés a choisi de pratiquer le maraichage diversifié en agriculture biologique. Elle s'est impliquée de façon cohérente dans un réseau de fermes voisines déjà dynamiques. Chaque année est l'occasion de perfectionner cet outil de travail et de répondre aux difficultés induites par le haut degré de technicité de cette activité.

Plusieurs modes de cultures cohabitent dans les parcelles de l'EARL

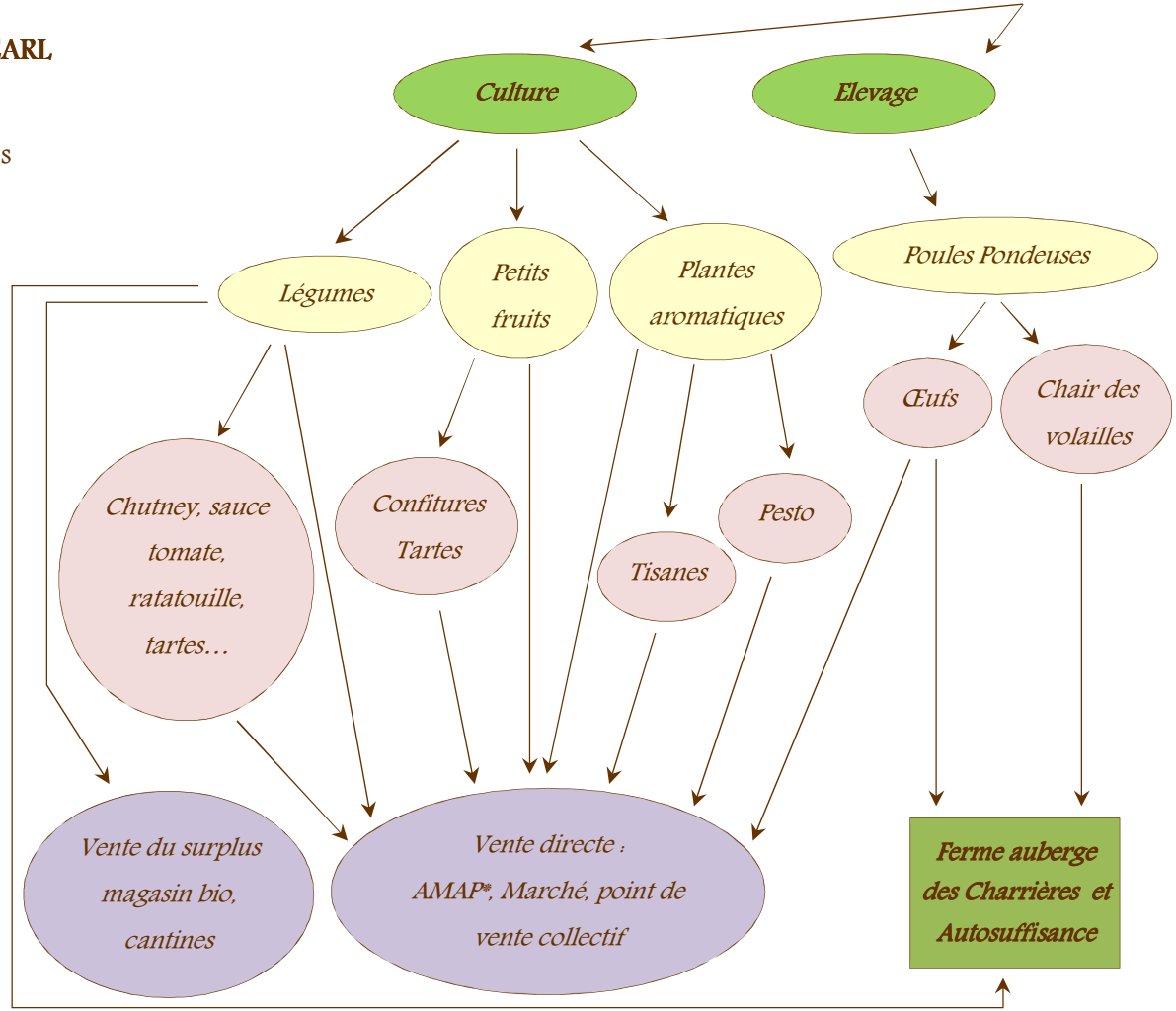
Le Maraîchage diversifié (2,5 ha)

Production peu mécanisée, plusieurs variétés de légumes associées sur une surface donnée mais qui nécessite plus de mains d'œuvre.

La culture légumière (1,5 ha)

Production plus mécanisée, moins de variétés de légumes sur une surface donnée mais qui permet de réduire la main d'œuvre.

La production de plantes aromatiques et petits fruits (0,5 ha)



Des toiles plastiques ?

L'agriculture biologique semble contraire à l'usage du paillage plastique. Pourtant, ces toiles résistent 10 ans et représentent une solution qui évite l'utilisation de produits chimiques. Le paillage limite la pousse des « mauvaises herbes » qui induit un désherbage manuel. Sans cela, les produits deviendraient trop chers à l'achat et la ferme ne serait pas viable.

La lutte contre les ravageurs !

Les filets protègent les poireaux, les choux etc… contre les insectes parasites qui mangent les plants ou y pondent leurs œufs, les larves se nourrissent ensuite avec les légumes, devenus invendables.

Les serres que vous apercevez, sont utilisées pour les espèces exigeantes en chaleur, craignant l'humidité stagnante (tomates, aubergines, poivrons…). Elles permettent ainsi :

- De régler l'apport d'eau par des brumisateurs et un goute à goute au pied des plants.
- De protéger les plants contre les intempéries et le gel.
- De concentrer la chaleur pour pouvoir produire des légumes pendant la saison froide et augmenter la production pendant la belle saison. D'aider le tuteurage des plants de tomates.

La biodiversité au service de la ferme !

Les fleurs favorisent la présence de pollinisateurs. Un apiculteur entrepose ici ses ruches pour produire du miel tout en favorisant la pollinisation des plantes cultivées.

Les haies augmentent la biodiversité à proximité des cultures et soutiennent la présence des prédateurs sauvages qui limitent les ravageurs nuisibles. Le bois pourra être déchiqueté pour le chauffage des bâtiments de la ferme Cochet ou des bâtiments communaux.

Engrais naturels :

La ferme achète du fumier à la ferme Cochet voisine, ce qui limite le coût de transport. Les engrais organiques constitués de fientes d'oiseaux (le Guano) complètent l'apport.

A vous de jouer !

Tomath !

Calculez le nombre maximum de kilos de tomates produites sur une ligne de 50 mètres, sachant que l'on plante 2 plants de tomates par mètre et qu'il y a jusqu'à 6 Kg par pied !

Qu'ai-je dans mon panier ?

Formez les couples lettre/chiffre

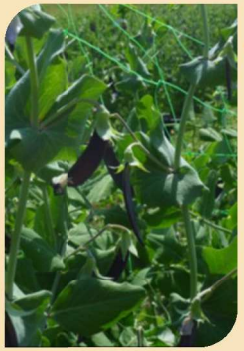
1 Tomate – 2 Courgette – 3 Petit pois– 4 Bette – 5 Poireau

A

B

D

C



E

Crédit photos

Ferme des Charrières

Les Jardins épicés

Belledonne en Marche

Quand vous arrivez à la hauteur de l'auberge des Charrières, continuez tout droit direction Herbeys ; Sur votre gauche découvrez les parcelles cultivées par les Jardins Epicés. Au carrefour suivant prenez à gauche deux fois par les chemins du Noyaret et Pragard. Suivez ensuite la route sur 1 km environ en traversant le hameau du Thicaud jusqu'à la Ferme Cochet.

N 45 08 08 4
E 005 48 39 1

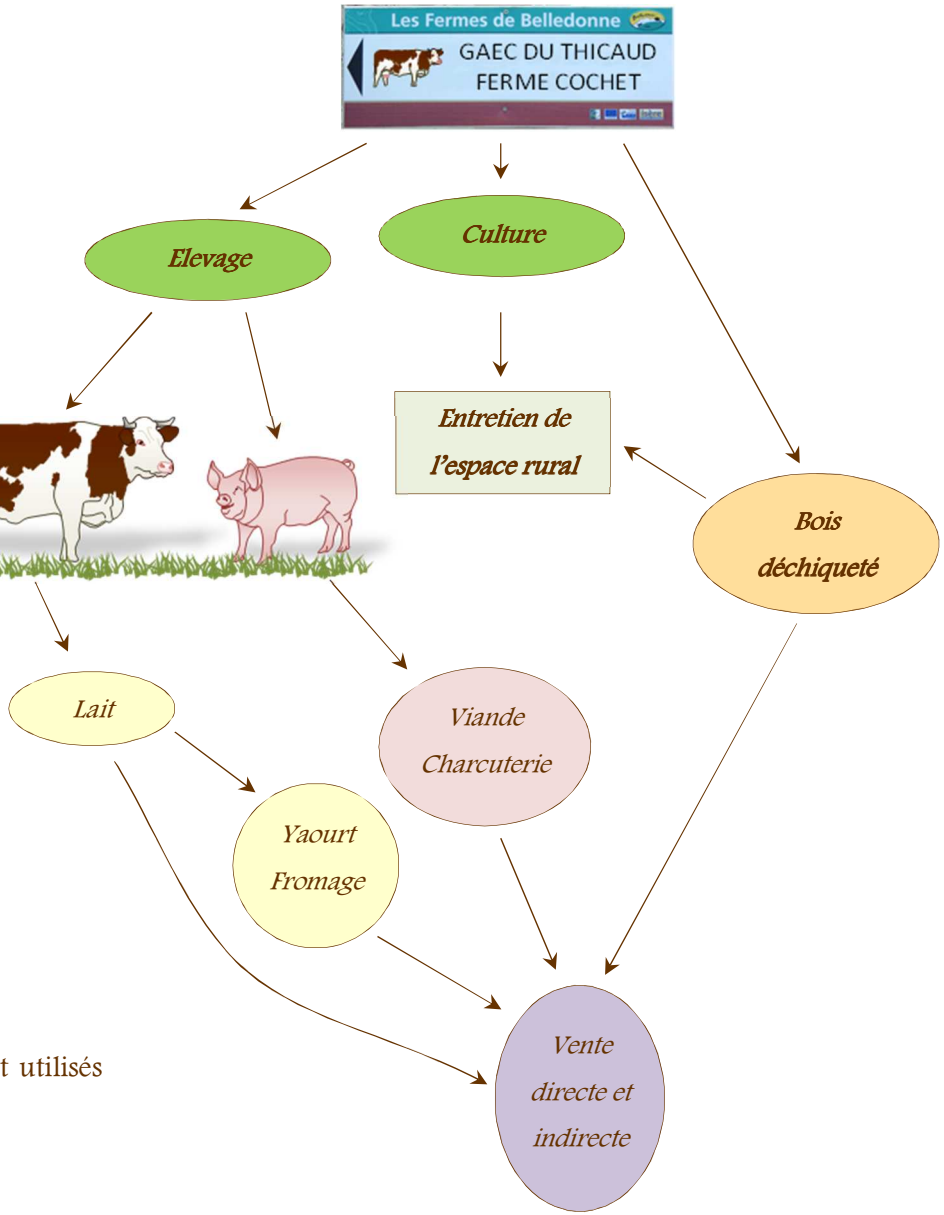
6

9

En 1979, la ferme de la famille Cochet se transforme en GAEC et obtient le label Bio. Aujourd'hui, le GAEC du Thicaud est largement engagé sur la voie du développement durable. Chaque jour, les associés du GAEC se lèvent tôt pour fabriquer des produits fermiers en relevant le défi du goût, de la qualité, de la régularité et du respect de l'environnement.

« Notre but est de mettre sur le marché des produits sains, bons et accessibles à tous ».

De par son modèle social moderne (partage du travail et de la rémunération, coopération et entraide avec les fermes voisines, agriculture biologique, circuit court, mécanisation raisonnée), le GAEC s'améliore chaque jour pour faire sien la devise « Bio et Local, c'est l'idéal ! ». L'exploitation de 120 Ha, groupés autour de la ferme à Herbeys, permet une quasi-autonomie pour l'alimentation des animaux.
Le paysage local est largement façonné par le travail du GAEC, notamment grâce à l'entretien des champs, prairies et haies qui vous entourent.



La culture

120 Ha classés en **zone montagne** dont

- **90 Ha** en prairie naturelle : pâturage animaux et foins
- **15 Ha** en prairie semée dite « temporaire » : pâturage animaux et foins
- **15 Ha** de culture : orge, blé, triticale, avoine, pomme de terre

Le lisier et le fumier compostés, produits par les animaux sont épandus sur les terres et utilisés comme uniques fertilisants pour les cultures.

Le fromage

L'intégralité du lait produit par les vaches est transformée pour fournir les produits suivants :

- Lait vendu au détail
- Faisselles
- Yaourts
- Tomme de Belledonne
- Type Gruyère
- Saint-Barnard
- Type Raclette et type Morbier

L'élevage

90 bovins dont 45 vaches laitières, nourris à l'herbe et au foin, complémentées par de la farine de céréales produites sur l'exploitation. La production est de 240 000 litres de lait bio/an

32 cochons nourris à base de « petit-lait » et de son. Ils sont ensuite transformés à la ferme en viande et charcuterie.

La vente

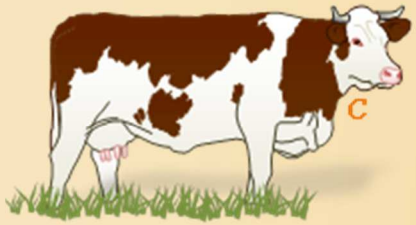
60% de la fabrication est vendue en vente directe soit au magasin de Herbeys, soit sur les marchés.

Les 40% restants sont écoulés en vente indirecte via les magasins bio de Grenoble, les cantines scolaires, les fromageries, épiceries et enfin la restauration.

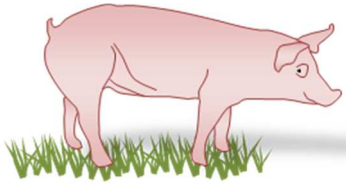
A vous de jouer !

Retrouvez le nom de ces vaches laitières.

Formez les couples lettre/chiffre



1. Abondance
2. Tarentaise ou tarine
3. Villarde
4. Montbéliarde



A l'aide des textes précédents, combien une vache laitière de notre ferme produit-elle de litres de lait par an ?

Crédit photos

Ferme Cochet

GAEC du Thicaud

Belledonne en Marche

Continuez la piste qui dépasse la ferme jusqu'au carrefour. **Si vous avez débuté la boucle à Villeneuve d'Uriage** prenez à gauche en direction de la balise 3. **Si vous avez débuté la boucle à Vaulnaveys le Haut** prenez à droite et faite le sentier à rebours jusqu'à votre véhicule.

Carnet d'adresses

Ferme de Montgardier

Point de vente, 3045 Route de Prémol

38410 VAULNAVEYS LE HAUT

Tél : 04 76 89 22 59

Courriel : jap.montgardier@cegetel.net

http://www.adabel.fr/-Ferme-de-Montgardier-.html

Ferme Pommart – GAEC d'Allicoud

54 Chemin du Murier 38410 Uriage

Tél: 04 76 89 21 92

Courriel: allicoud@gmail.com – http://www.ferme-pommart.com

Ferme des Charrières – EARL Les jardins épicés

967 Chemin des Terres – Le Noyaret – 38320 HERBEYS

Tél: 04 76 72 09 34

Courriel : info@fermedescharrieres.fr – http://www.fermedescharrieres.fr

Ferme Cochet – GAEC du Thicaud

197 Chemin de la magnanerie 38320 HERBEYS

Tél: 04 76 73 65 60

gaecduthicaud@gmx.fr – http://www.gaecduthicaud.fr

Où trouver nos produits ?

Magasin de producteurs

Herbe et Coquelicot

Nous rencontrer ?

Ferme de Montgardier

Visites, cueillette sur rendez-vous

Tél : 06 81 62 49 16

Accueil de groupes et scolaires

Ferme Pommart

Les rendez-vous à la ferme.

Renseignements

http://www.ferme-pommart.com/

Ferme des Charrières

Notre auberge paysanne vous accueille sur réservation, du mercredi au dimanche.

Ferme Cochet

Visite et démonstration de transformation de gruyère sur réservation le premier samedi du mois.

ADABEL Chambre d'Agriculture de l'Isère

40, av Marcelin Berthelot – BP2608 – 38 036 GRENOBLE cedex 2

Tél: 04 76 20 68 45 / 06 61 02 62 97 –

isabelle.robles@isere.chambagri.fr – http://www.adabel.fr/

Merci de redéposer ce document à la fin du circuit

Photos : les fermes, l'ADABEL et Belledonne en *Marche*. **Dessins**: Belledonne en *Marche*

Conception et réalisation – www.bemsarl.fr – contact@bemsarl.fr – 06.42.02.81.62

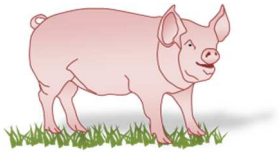
Belledonne En Marche SARL
Education à l'Environnement - Activités de Plein Air

Réponses aux jeux

3 sites en Belledonne pour découvrir l'agriculture de montagne

Balise 1

Comment se nomment ces fruits ? Lesquels ne sont pas présents à la ferme de Montgardier ?
A : mûres, B : marron, C : groseilles, D: myrtilles, E : framboises, F : raisins, G : cassis, H : fraises
Parmi tous ces fruits lesquels ne pouvez-vous pas ramasser à la ferme de Montgardier ?
Réponses : B le marron, ce n'est pas une châtaigne, il n'est pas comestible – D la myrtille ne pousse pas à cette altitude - F le raisin, il n'y a pas de pied de vigne.
Aidez-moi s'il vous plait à compter mes moutons, combien en voyez-vous ? Réponse : 41

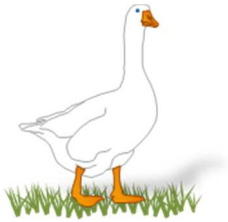


Balise 2

Essayez d'identifier les roches ci-dessous en formant les couples chiffre/lettre(s). Réponses : 1 E F – 2 B D – 3 A C

Balise 3

Classez par période les photos ci-dessus à l'aide de leur lettre.
Réponses : (1900 – 1950 : B ; C), (1960 – 1970 : A ; F), (1980 – 1990 : D), (2000 – 2010 : E)
Aidez-moi s'il vous plait à compter mes moutons, combien en voyez-vous ? Réponse : 41



Balise 4

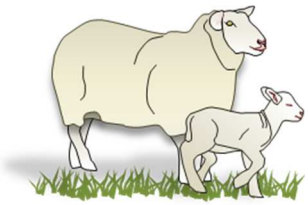
Comment s'écrit le mot Pain dans ces pays ?
Réponses : A : Maroc, B : France, C : Japon, D : Espagne, E : Russie, F : Royaume-Uni
Classez les photos et légendes dans l'ordre chronologique. Réponses : A6 Pétrir – E3 Etaler la pâte – F2 Façonner les pains – C7 Laisser lever – B4 Chauffer le four – D1 Enfourner – G5 refroidir les pains

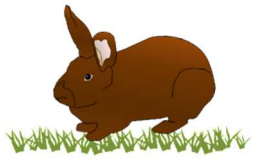
Balise 5

Calculez le nombre maximum de kilos de tomates… Réponses : 600 Kg
Qu'ai-je dans mon panier ? Réponse : A4 – B2 – D1 – C3 – E 5

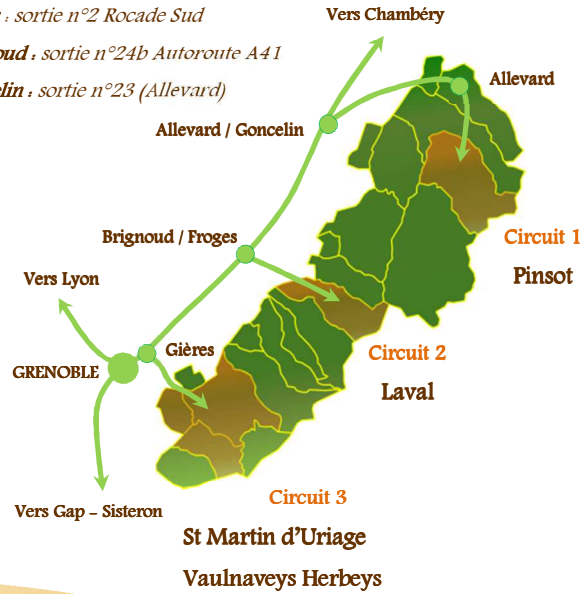
Balise 6

Retrouvez le nom de ces vaches laitières. Réponses : A2 – B 3 – C4 – D1
A l'aide des textes précédents, combien une vache laitière de notre ferme produit-elle de litres de lait par jour ? Réponse : entre 12 et 16 litres





Par l' autoroute A41
Gières *: sortie n°2 Rocade Sud*
Brignoud *: sortie n°24b Autoroute A41*
Goncelin *: sortie n°23 (Allevard)*



Nous espérons que vous avez apprécié votre découverte des fermes de Belledonne !
*Retrouvez les 2 autres circuits à Laval et Pinsot sur le site Internet de l'**ADABEL**.*
http://www.adabel.fr/